National

IH ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

1.0 Lタイプ 品番 SR-A10E
1.8 Lタイプ 品番 SR-A18E

もくじ

●このたびは、IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●この説明書と保証書をよくお読みの上、正しくお使いください。そのあと大切に保存し、必要なときにお読みください。
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付

安全上のご注意 必ずお守りください

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、
必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は絵表示の一例です。）

	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

■定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う

（他の器具と併用すると発熱による火災の原因）

●延長コードも、定格15A以上のものを単独使用する。

■電源プラグは根元まで確実に差し込む

（差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因）

●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しない。

■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止

（感電の原因）

■電源プラグのほこり等は定期的にとる

（ほこり等がたまると、湿気等で絶縁不良となり、火災の原因）

●電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

■電源コードや電源プラグを傷つけない

次のことは絶対にしない。（加工する、高温部に近づける、曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる）

禁止

（傷んだまま使用すると、感電やショート、火災の原因）

●修理は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

警告

■電源コードや電源プラグが傷んだりコンセントの差し込みが緩いときは使用しない

禁止

（感電、ショート、発火の原因）

■絶対に改造や分解、修理をしない

分解禁止

（火災や感電、けがの原因）

●修理は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

■蒸気口に顔や手を近づけない、特に乳幼児にはさわらせない

接触禁止

（やけどの原因）

■水につけたり、水をかけたりしない

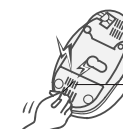
水ぬれ禁止

（ショート、感電の原因）

●本体内部に水が入った場合は、販売店にご相談ください。

■吸排気口やすき間に、異物を入れない

禁止

特にピンや針金等の金属物など

（感電や異常動作の原因）

■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

禁止

（やけどやけがの原因）

注意

■不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない

禁止

（転倒によるけが、火災の原因）

■専用の内なべ以外は入れない

禁止

（過熱によるやけどや、異常動作によるけがの原因）

■電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く

（感電やショートを起こし、発火の原因）

■電源プラグを巻き取るときは、必ず電源プラグを持つ

（電源プラグがあたってけがの原因）

■水のかかる所や、火気の近くで使わない

禁止

（感電や漏電、火災の原因）

■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグを抜く

（絶縁劣化による感電、漏電火災の原因）

■心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師とご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

⚠ 注意

■使用中や使用直後は、高温部に触れない

接触禁止

（やけどの原因）

■持ち運ぶとき、フックボタンに触れない

接触禁止

（ふたが開いて、やけどの原因）

■お手入れは冷えてから行う

（高温部に触れ、やけどの原因）

■壁や家具の近くで使わない

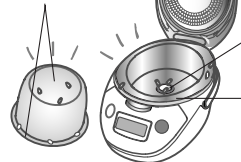
禁止

（蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因）

●収納キャビネットなどをお使いのときは、蒸気がこもらないようにする。

使用上のお願い

■ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない

つば部や底　なべセンサー　つばがあたる部分

故障の原因となります。

■直射日光が当たる所で使わない

■内なべは炊飯器以外には使わない

■磁気に弱いものを近づけない

記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。

●磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

■ふたの上に、ふきんをかけない

故障や変形、変色、ひび割れの原因となります。

内なべのフッ素樹脂被膜を傷めないために

■たたいたり、こすったりしない

■スプーンや食器類を入れない

■みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない

スポンジで洗う

■酢は使わない
■調味料を使った場合は、すぐに洗う

■泡だて器などで洗米しない
■金属製のおたまを使うときは、内なべを傷つけない

※フッ素樹脂被膜は、ご使用により消耗しますので大切にお使いください。

ふっくらごはんのコツ

1 いいお米を選ぶ
●つやがあり透き通っている！
●割れ米が少ない！
●保存は、冷暗所で！
●精米後は、できるだけ早く！（夏は半月以内）

2 お米は正しく計る
●必ず、付属の計量カップ（180ml）で！
●市販品（200ml）は、料理用です。
●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 水が澄むまで、手早く「研ぐ」
●とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすこと。

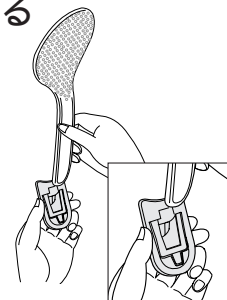
4 ざるに上げたまま放置しない
●米が割れて、べちゃつきの原因

5 正しく水加減、洗米や水加減は「水」で
●左右の目盛を見て合わす。
●お湯や PH9 を超えるアルカリ水は、使わない（べちゃつきや黄変の原因）

6 炊きあがったらすぐほぐす
●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
●むらす必要は、ありません。

しゃもじホルダーの使いかた

しゃもじにセットする

●ごはんをよそう面を表に向け、しゃもじホルダーの「⇩⇩」のある面からしゃもじを奥まで挿入する。

「しゃもじホルダー」と書いてある面から挿入しないようにご注意ください。

ごはんをよそうとき

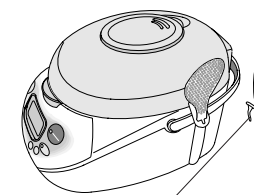
しゃもじホルダーは付けたまま使用できます。

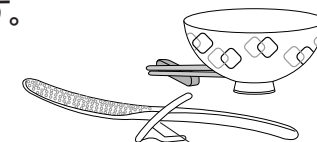
●しゃもじホルダーがごはんに触れるときは、しゃもじホルダーの位置をストッパーの下側に変える。

しゃもじの裏面　しゃもじホルダーのストッパー　上側　下側

よそったあとは、ストッパーの位置を上側に戻す。

しゃもじを使わないとき

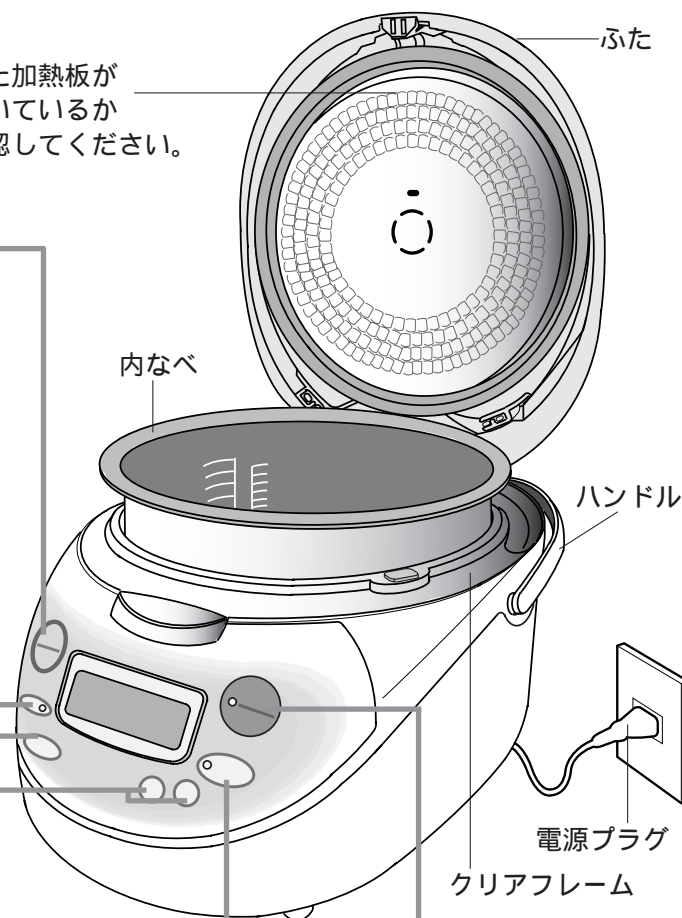
フックを本体のハンドルに掛けられます。

しゃもじホルダーのフック

フックを支えにして卓上に置けます。

ストッパーの位置は 上側 に合わせてください。

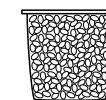
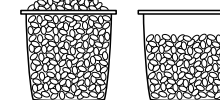
ごはんを炊く前に

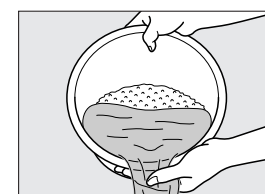
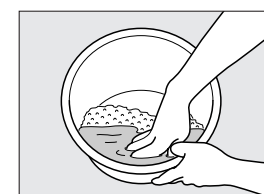
確認と準備

■まず、ご確認ください

①蒸気ふたが、ついているか確認（☞15ページ）してください。

■準備

1 付属の計量カップでお米を計る

●1回で炊けるお米の量は、メニューにより異なります。裏表紙の「仕様」をご覧ください。

約180ml（1カップ／合）

2 内なべでお米をとぐ

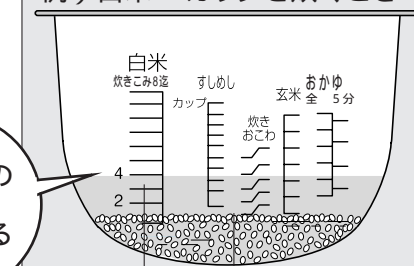
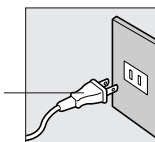
●充分に洗米してください。
（おこげができたり、ぬか臭くなる原因）

①たっぷりの水でさっとかきまぜ、水を素早く捨てる。（最初は、水を吸収しやすいため）

②とぐ→洗い流すをくり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

3 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

●水加減は、平らな台の上でします。
（左右の目盛を見て、同じ高さに合わす）

●麦混ぜ米は、白米の目盛より少し多めに合わせます。

●炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは、水加減を調整してください。
（ただし、多めに水を入れたときはふきこぼれる場合があります）

図の内なべは、1.8Lタイプ

4 電源プラグを差し、ふたを開ける

5 内なべを本体に入れ、ふたを閉める

●周囲の水分やつば部、なべ底の異物をふき取ってください。

使いかた

ごはんの炊きかた

白米・炊きこみ・炊きおこわ

1 コース を押し、使いたい「コース」に「▲」を合わせる

お使いはじめは、「白米」コースに合わせています。「白米」「無洗米」コースは、使うと記憶されます。

白米 早炊き 無洗米 すし
18:30 炊飯スタートを押す
おかゆ 玄米 1/2電力 お手入れ

点滅

炊飯スタート

他のコース（メニュー）も コース を押して選ぶ

- 「早 炊 き」を選ぶ（☞ P10）
- 「無 洗 米」を選ぶ（☞ P10）
- 「す　　し」を選ぶ
- 「お か ゆ」を選ぶ
- 「玄　　米」を選ぶ
- 「1/2 電力」を選ぶ（☞ P11）

2 炊飯スタート を押す

➡ 炊飯開始

炊飯スタート が点灯し炊飯スタート

● 「白米」を選んだときの表示
「白米」「無洗米」「すし」「1/2 電力」コースは炊き上がるまでの時間が表示されます。

3 ピピーと鳴ったら炊き上がり

➡ すぐにごはんをほぐす

自動的に保温に変わります。
むらす必要はありません。

炊飯条件とコースおよび炊きあがるまでの時間の目安

▶ すぐに炊飯する

条 件		設定コース	炊きあがるまでの時間の目安	炊きあがるまでの時間表示	参照ページ
洗米した後すぐに炊飯する	通常	白米	約 48 分	炊飯開始時から	9
		無洗米			10
	急ぐ	早炊き	約 24 分 ～ 32 分	8 分前から	10

お知らせ

■炊きこみごはんや炊きおこわは「白米」コースで炊飯してください

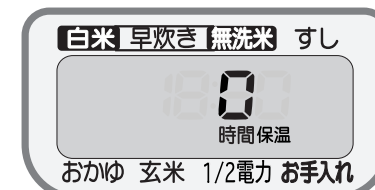
■炊きこみごはんや炊きおこわの炊きかたは、白米と同じです。（☞16 ページ）
保温はしないでください。（においの原因になります）

▶ 浸水する

条 件	炊飯	炊きあがるまでの時間の目安		炊きあがるまでの時間表示	参照ページ
必要に応じて浸水させる	浸し米	白米	約 30 分 ～ 37 分	13 分前から	11
		無洗米	約 30 分 ～ 38 分		

使いかた

ごはんの炊きかた

浸し米炊飯 1／2電力炊飯 無洗米・早炊き

「早炊き」コース

急いで炊きたいときに選びます。

◆炊飯残時間を 8 分前 から表示します。

早炊きコースで炊くと、ごはんがかためになります。
→あらかじめ、お米を浸水させるとやわらぎます。

「無洗米」コース

無洗米を炊くときに選びます。

お知らせ 白米の水位線で水加減してください。

■無洗米はとがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。
・無洗米はヌカが取れている分、通常の付属の計量カップで計りますと多くなります。
・無洗米は米と水がなじみにくいことがあります。
→炊く前に底から軽くかき混ぜてください。
（水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出して多少白くなります。
おこげが出来たり、においが気になるときは、軽く水洗いしてください。）

	設定コース	炊きあがるまでの時間の目安	炊きあがるまでの時間表示
1／2 電力	1／2 電力	約55分	炊飯開始時から
早炊き	早 炊 き	約24分～32分	8 分前から
すしめし	す し	約46分	炊飯開始時から
お か ゆ	お か ゆ	約48分～1時間10分	4 分前から
玄 米	玄 米	約 2時間	12 分前から

お知らせ

●「早炊き」は、少しかためになり、おこげができることがあります。
●「早炊き」は、予約炊飯ができません。
●ごはんからのおかゆは、できません。
●おかゆは、保温しないでください。（のり状になる原因）
●すしめしは、内なべの中で酢を混ぜないでください。（フッ素樹脂被膜が傷む原因）

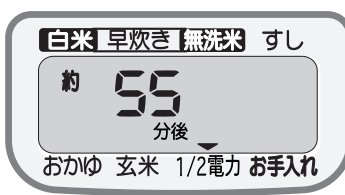
「1／2 電力」コース

他の電気製品と併用して使用するときに選びます。

●炊飯量は（1、8 Lタイプ→ 5 合以下、1、0 Lタイプ→ 3 合以下）でご使用ください。
●炊き上がりは「やわらかめ」になります。

押し、「▼」を「1/2 電力」に合わせる

押す ➡ 炊飯／スタートランプが点灯して **炊飯開始**

炊きあがるまでの、
およその時間を表示。

お知らせ

●電源コンセントの定格を超えないようにお使いください
●「1／2 電力」の炊飯で約半分（1.0 Lタイプ[550W]・1.8 Lタイプ[560W]）の消費電力で炊飯することができます。
[炊飯にかかる電気代は 1/2 にはなりません]
●「1／2 電力」の炊飯は白米と無洗米の炊飯のみにご使用ください。
（炊きこみや炊きおこわの炊飯には使わないでください）
「1/2 電力」の炊飯で予約炊飯は使えません

「浸し米」炊飯

充分浸水させたときに選びます。

お米に吸水させる前炊き工程を短縮することで、通常炊飯よりも炊き上がり時間は短くなります。
※お米をあらかじめ、充分浸水させたときには「浸し米」炊飯をしてください。

を 2 度押す ➡ 炊飯／スタートランプが点灯して **炊飯開始**

浸し米 と現在時刻の表示になります。

お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、夏期は30 分以上、冬期は 1 時間以上の浸水を目安にしてください。

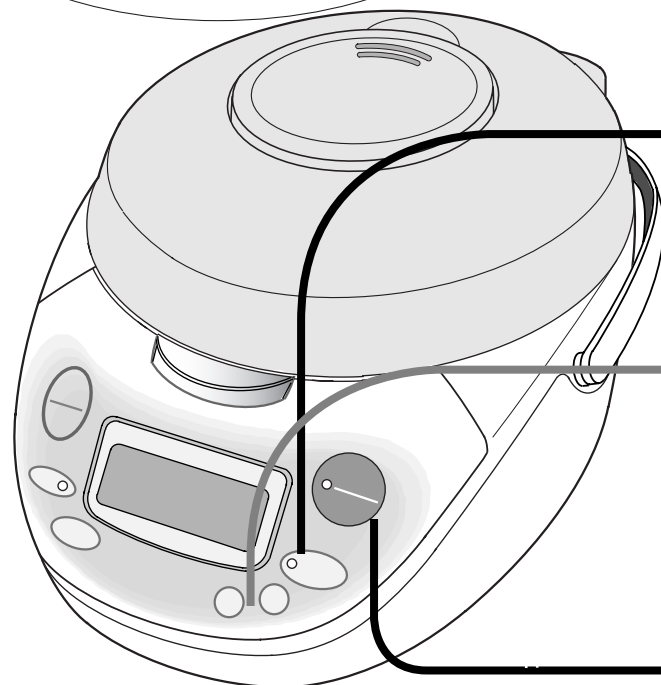
◆炊飯残時間を 13 分前 から表示します。

使いかた

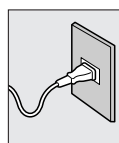
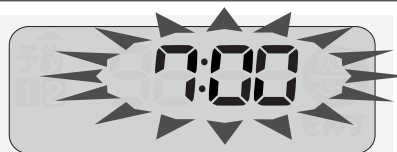
予約炊飯のしかた

現在時刻の合わせかた

食べたい時刻に炊きあげるとき（予約炊飯）

「予約1と予約２」によく使う時刻を
それぞれ予約すると便利。
次からは、 で１か２を選び、
炊飯スタートを押すだけ！

現在時刻の合わせかた

例：午前 7:00 を午前 8:30 に合わせるとき

①電源プラグを差込み、

② 時 または 分 を１秒以上押す。
（時・分が点滅したら、キーから指を離す）

③ 時 または 分 を押して現在時刻に合わせる。 時 を押して８に合わせる。
分 を押して 30 に合わせて８：30 に合わせる。
（5 秒間、点滅した後、点灯すれば時刻合わせ完了です。）

※炊飯中、保温中及び予約中は時刻合わせはできません。
※時・分キーは押し続けると早送りができます。
※ 24 時間表示の時計です。夜中の12 時は 0:00 に、昼の12 時は12:00 に合わせてください。

**まず 現在時刻が合っているか確認をして下さい。
間違っているときは正しく合わせてください。****（☞ P12）**

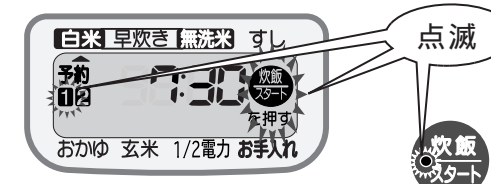
この炊飯器は「予約１」「予約２」で２通りの時刻が記憶できます。
「予約」キーを押すごとに、予約１、２を切り替えることができます。

- お使いはじめは、「予約１」には 5:00 を「予約２」には 18:00 にセットされています。
- 一度セットした予約時刻は変更するまで記憶しています。（よく使う時刻を記憶させると便利です）
- 予約時刻は「炊飯／スタート」キーを押さないと記憶されません。

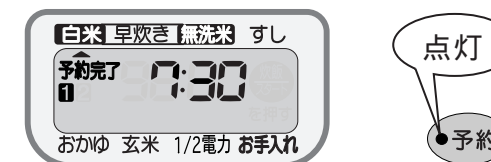
「予約 1」に炊きあがり時刻を午前 7:30 に予約するとき

予約 を押して「予約１」を選ぶ

予約 を押すごとに
予約1̲2 → 予約1 2̲ → 予約1̲2 と点滅します

時 および 分 を押して炊き上がり時刻を合わせる
（時刻は 24 時間表示です）

- 「時」キーを押すと１時間単位、「分」キーを押すと 10 分単位で進みます
- 押し続けると早送りできます

炊飯スタート を押す

予約完了

予約を取り消す 操作を途中で止める

取消切 を押す

別の予約時刻を設定する

予約 を押し、「予約２」を選択する。
時 または 分 を押して時刻を合わせ、炊飯スタート を押して予約の完了です。

無洗米、すしめし、おかゆ、玄米も予約炊飯ができます。
「予約」キーを押す前に、コースを選んでください。

メニュー	最短時間（※）	予約炊飯のおすすめ時間	
		通常	夏場など水温が高いとき
白米・無洗米 すしめし・おかゆ	１時間１０分	13 時間以内	８時間以内
玄米	２時間１０分		

（※）最短時間未満に予約炊飯すると、すぐに炊飯が始まります。

お知らせ

- 予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、おこげができやすくなったりする場合があります。

便利

- 予約中に「予約」キーを押すと現在時刻が表示されます。

ご注意

- **長時間浸水させると腐敗の原因になります。**
- **左表のメニュー以外は予約炊飯しないでください。**
- **具や調味料を加えるメニューは予約炊飯しないでください。**

お手入れのしかた

お手入れコース

本体部の汚れや異物の取り除きは、次の要領で行ってください。
●必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
●ベンジンやシンナー、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は、使わないでください。

「取消／切」キー

「コース」キー

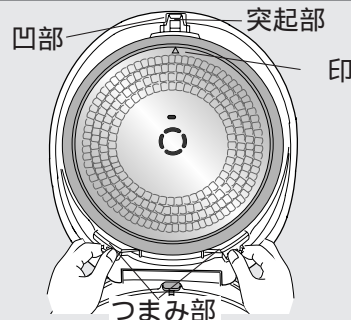
（　）内は、お手入れ頻度の目安です。

本体・ふた

固く絞ったふきんで、ふく。

お願い ●台所用洗剤は、使わないでください。

ふた加熱板（毎回、洗う）

■取り外しかた
つまみ部（両側）全体を
①図のようにつまみ、
②手前に引っぱる。

■洗いかた
薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、水をふき取る。

●特に調味料を使った場合（炊きこみごはんや豆ごはん等）は、すぐに洗ってください。においや場合によっては腐敗やサビの原因になります。

■取り付けかた
①ふた加熱板の▲印突起部を、ふたの凹部に差し込み、
②つまみ部（両側）を、カチッと音がするまで、押し込む。

お願い
●食器乾燥機や食器洗い乾燥機は使わないでください。

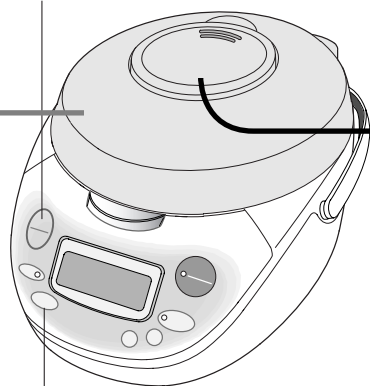
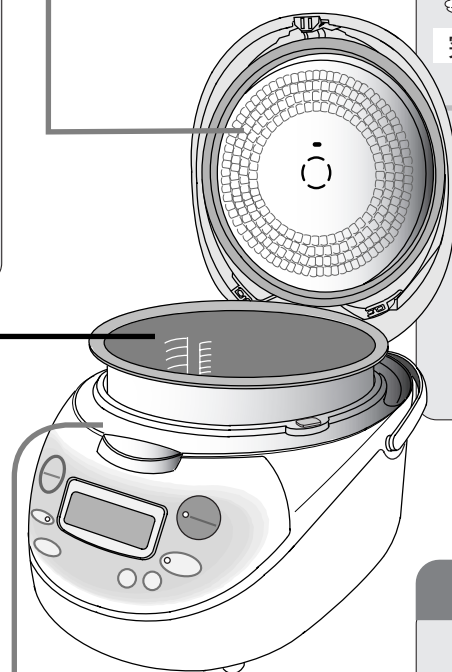
内なべ（毎回、洗う）

・薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
・泡立て器などで洗米しない。
・金属製のスプーンや食器類を入れない。
・外側は水をふき取り、さびがでたときは、ナイロンたわしでこすり落とす。

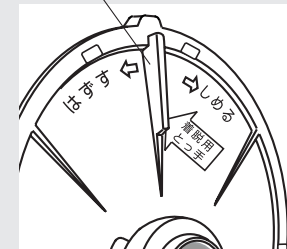
お願い
●必ず専用の鍋をお使いください。
●フッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害はありません）や、変形時は、ナショナル商品取扱店で購入できます。
●1.0L タイプ → ARE50-819
●1.8L タイプ → ARE50-818

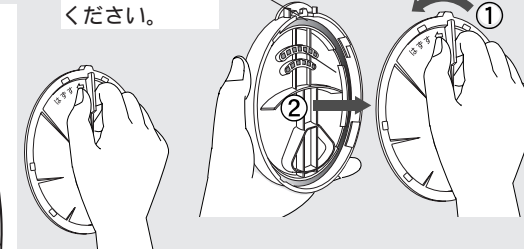
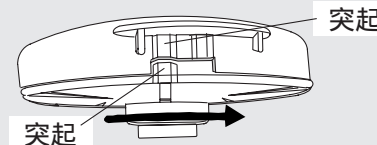
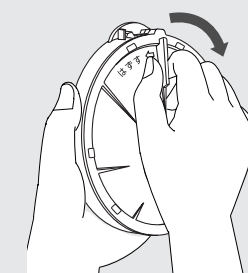
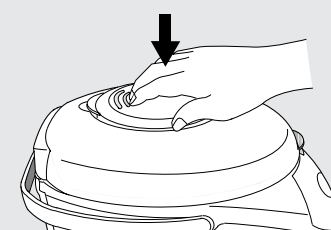
クリアフレーム

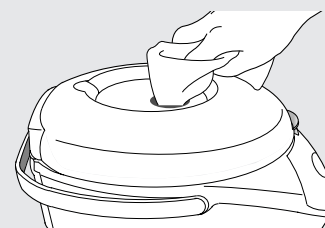
固く絞ったフキンで拭いてください。

お願い
フレーム内に水などを流しこんで洗わないでください。

蒸気ふた（毎回、洗う）

■外しかた
①凸部を持ち、上げる

蒸気ふたを着脱するときは「着脱用とっ手」を持ってください。

パッキンゴムが外れたときは、必ず取り付けてください。

②矢印の方向に回し、手前に引き抜く。

■取り付けかた
①突起部 2 箇所の位置を合わせ、
②矢印の方向に回し、
③本体に押し込み、取り付ける。

突起部の位置を合わせ、止まるところまで回す。

本体に押し込む

挿入不足や、位置ずれに注意し、取り付ける。

■洗いかた

蒸気ふたをぬるま湯にしばらくつけた後、洗い流す。

奥は、固く絞ったふきんでふく

お願い
●蒸気ふたの中に異物や汚れがあると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。
●蒸気ふた内のパッキンゴムが無かったり、取り付け状態が悪いと蒸気もれやふたに露がつく原因になります。
●食器乾燥機や食器洗い乾燥機は使わないでください。

ステンレス部（クリアフレーム・ふた加熱板の金属部）のお手入れのしかた

●ご使用中、ステンレス部分の汚れが通常のお手入れで落ちない場合は、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジで拭いてください。

お手入れ機能の使い方（においや汚れが取れにくい場合）

●炊きこみごはんや保温の後のにおいが取れない。
●ふた加熱板や蒸気口（蒸気ふた取り付け部）の汚れが落ちにくいときに使います。

■使いかた
①内なべの約8分目まで水を入れ、ふたを閉める。（洗剤などは、入れない）
②「コース」キーを押し、「▼」を「お手入れ」に合わせる。
「炊飯／スタート」キーを押す。（「炊飯／スタート」キーランプが点灯して、約 45 分で終了）
③ピピー音が鳴れば（保温が点灯）、「取消／切」キーを押す。
（早めにお手入れしないと、汚れが落ちにくくなります）
④内部は熱くなっているので、冷めてから湯を捨てる。

お願い
●においや汚れが、完全に落ちない場合があります。
●炊飯直後は、「お手入れ」機能を受け付けません。（ピー音が 4 回鳴ります）約 30 分お待ちください。

お料理のコツ

お料理メニュー

前もって知っててネ!

●具を入れて炊飯するときは、どうするの？
→小さく切り、最初からお米と一緒に炊いてね。
（具はお米の上にのせて、けっして混ぜないでね。）

●１回に炊ける量は？
→裏表紙の仕様を見てね。

●水加減は？
→メニューに合った水位線を使ってね。

●保温は？
→しないでね。（白米・すしめしを除く）
（においがついたり、おかゆがのり状態になったりします。）

●必ず、付属の計量カップ（180ml）を使ってね。
→市販品は、200mlです。

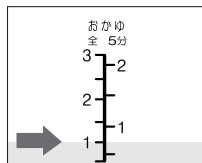
おかゆのコツ

●具を入れるときは…

米の重さ以下に
（白米1カップ
＝約150g）

●水加減は…

全がゆ1カップのとき

お好みで、全がゆ、または５分がゆ（水分の多いおかゆ）の水位線を使う。

●味つけは…

炊きあがってからしてください。
（調味料が沈澱して、うまく炊けません）

お知らせ

●具を入れるときの炊飯容量は、

	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
全がゆ	0.5～1カップ	0.5～2.5カップ
5分がゆ	0.5カップ	0.5～1.5カップ

５分がゆの方が水分の多いおかゆになります。

●白米（うるち米）以外や、牛乳類は使わないでください。うまく炊けません。

市販の料理集などを参考に作ってみましょう!

炊きこみ、炊きおこわのコツ

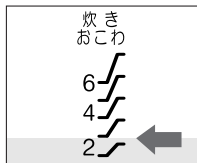
●炊きこみと炊きおこわは……「コース」キーで「白米」を選択し、炊飯してください

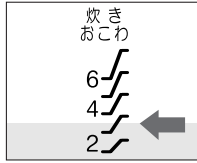
●具は、入れすぎない

米の重さの30～50％
（白米1カップ＝約150g）

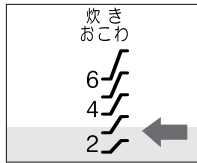
●水加減は…

●炊き込みは……白米の水位線
●炊きおこわは…

例：もち米100％

もち米3カップのとき
→目盛3の下まで

例：もち米と白米（うるち米）が同量（1：1）

もち米1½カップ
白　米1½カップのとき
→目盛3のまん中まで

例：もち米が白米（うるち米）より多め

炊き
おこわ
6
4
2

もち米2カップ
白　米1カップのとき
→目盛3のまん中より、やや少なめ

お知らせ

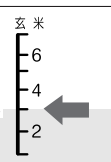
●予約炊飯は、使わないでください。
（調味料が沈澱してうまく炊けません。）
●「かたさ」はお好みで水加減を調整してください。
●炊飯量や具の量が多いと、ごはんが柔らかくなることがあります。

玄米のコツ

●具を入れるときは…

玄米の重さの30～50％
（玄米1カップ＝約148g）

●水加減は…

玄米3カップのとき

お料理メニュー

五目ごはん

コース 白米　水位線 白米

材料：４～５人分

米（うるち米）	3カップ
ごぼう・こんにゃく	各30g
干ししいたけ	2枚
油揚げ	½枚
鶏肉・にんじん	各50g
みつば（2cm長さに切り熱湯をかける）	7～8本
Ⓐ しょうゆ・酒・みりん	各大さじ1
Ⓐ 塩	小さじ½
Ⓐ 即席だしの素	小さじ½

❶米を洗う。
❷ごぼうはささがきにして水につける。こんにゃくはさっとゆでて細切りにする。
❸干ししいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきをとり、細切りにする。
❹油揚げは熱湯をかけ、鶏肉とともに細切りにし、にんじんはせん切りにする。
❺①の米とⒶを入れ水加減を「白米目盛3」にあわす。
❻よくかき混ぜ、平らにする。
❼②③④の具をのせる。（具は混ぜない）
❽ を押す。
❾炊けたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
❿器に盛り、みつばを飾る。

赤　飯

コース 白米　水位線 炊きおこわ

材料：４～５人分

もち米	3カップ
あずき	⅓カップ（50g）
ごま塩	適量

❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら煮汁を捨てる。再び水を加え、指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る。
※煮汁をおたまですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります。
❷①をざるにあげ、ぬれぶきんをかけておく。煮汁は冷ます。
❸もち米を洗い、ざるに上げ、30分以上、水を切る。
❹③のもち米と冷ました煮汁を入れ、水加減を「炊きおこわ目盛3」にあわす。
❺かき混ぜ平らにする。
❻②のあずきをのせる。
❼ を押す。
❽炊けたらほぐして器に盛り、ごま塩をふる。

使いかた

炊きあがると、自動的に「保温」

おいしく保温するには

- よくといでぬかを落とす
- しゃもじを入れたまま保温しない
- 炊きあがったらすぐにほぐす

お願い

- 24 時間以上の保温はしないでください。（ごはんの乾燥・変色・においの原因になります）
- 白米・無洗米・すしめし以外は保温しないでください。

- 保温の経過時間を 1 時間単位で 23 時間まで表示します。（0 時間は 1 時間を経過していないときに表示）
- 24 時間を超えると現在時刻の表示になります
- 96 時間を超えると「U14」を表示して自動的に保温を切ります。（ ☞ P21）

保温取消

を押す

→電源プラグを抜く

再度保温

保温○ を押す

- 電源プラグを差した状態では約 0.9 W の電力を消費します。

保温中のごはんを再加熱するとき（ごはんの温度を炊きたてまで高める）

- 「保温ランプ」が 2 分～ 7 分点滅したあと点灯状態に戻り、「再加熱」完了です。
  →ピピー音が鳴ります。

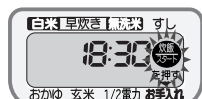
お知らせ

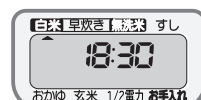
◎「保温ランプ」点灯中以外は「保温」キーを押しても「再加熱」はできません。
◎ごはんの温度が 50 ℃以下や冷えたごはんのときは「再加熱」はできません。
→ ピー音が 4 回鳴ります。

お知らせ 保温の機能について

■保温中のごはんの黄ばみ、においを抑えるために低めの約 60 ℃で保温をして、約 5 時間ごとに約 74 ℃で間欠加熱していますが、腐敗防止のため、条件により高めの保温になる場合があります。

保温温度が低いと思ったら…（保温温度を高め（約 74 ℃）に変えられます）

1 コース を押し、「▼」を「お手入れ」に合わせる

2 ○予約 を 3 回押す（3 回目にピッ音がなります）

➡ ピッ音がなれば変更完了

（4 秒表示）　（現在時刻）

お知らせ ●温度を高めから低め（約 60 ℃）に変えたいときは、同じ操作をしてください。< 60 >を表示します。

お願い ●保温温度を高めにしたときは 12 時間以上の保温はしないでください。

症　状	原因と対策	参照ページ
ごはんが ●かたい ●やわらかい	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。 ●「早炊き」の炊飯は、ごはんがかためになります。 ●「1／2 電力」の炊飯は、ごはんがやわらかめになります。 ●「1／2 電力」の炊飯で定められた容量以上の炊飯をするとごはんがやわらかめになります。 ●充分、浸水しないで「浸し米」炊飯するとごはんがかためになります。 ●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。	7 — 10 11 11 11 13
ごはんがこげる （底にうすいキツネ色以上にこげが付く）	●内なべの底やなべセンサーに異物がついているためです。 ●炊きこみごはん・無洗米を炊飯したためです。 ●白米を別のコースで炊飯していませんか？ ●無洗米をご使用の場合、無洗米の種類によってはこげることがあります。 →気になる場合は炊飯する前に軽く水洗いしてください。	4 — — 10
ごはんが乾燥する	● 24 時間を超えて保温したためです。 ●くり返し、再加熱したためです。 ●ふた加熱板のパッキンに異物がついていませんか？ ●保温中に蒸気ふたを外すとごはんが乾燥します。	18 — — —
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく	●炊き上がったごはんを、すぐにほぐさなかったためです。（余分な水分が残り、露がついたり、べちゃつくことがあります。） ● 24 時間を超えて保温したためです。 ●冷めたごはんをつぎ足し、保温したためです。 ●洗米が、不充分なためです。 ●お米や水の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色くみえることがあります。 ●炊きこみごはんを炊いた後は、においが残るので念入りに内なべを洗ってください。 →においが気になるときは、「お手入れ」機能をお使いください。 ●無洗米を炊いたときに、においがする場合があります。 →炊く前に軽く水洗いをしてください。	5 18 — 7 — 15 10
おかゆが のり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸したためです。 ●おかゆを、保温したためです。	— 10
炊き上がり後、 ごはんの中央部が くぼんでいる	● IH 加熱の特徴で、ごはんを包み込んで炊き上げるためです。	—

故障かな!?

こんな表示が出たら

サービスを依頼される前にご確認ください。

症状	ご確認ください	参照ページ
キー操作（炊飯）ができない	●表示部に「H01」など、表示をしていませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、キー操作ができません。「取消／切」キーを押し、ランプを消してから行ってください。	21 –
予約をスタートすると、すぐに炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●1時間10分未満（玄米のときは、2時間10分未満）に予約していませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	12 13
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●「炊飯／スタート」キーを押しましたか？ ●コースにより異なりますが、「白米、無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	12 – –
炊飯時間が長い 炊飯残時間表示が止まる	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。	– –
再加熱ができない	●保温を、「切」にしていませんか？ ●ごはんが冷たくないですか？ （ピー音が4回鳴ります） →50℃以下のときは、できません。	18 18
蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふた加熱板のパッキンや内なべのふちに、ごはんがついたり、変形したりしていると、蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●ふた加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	– 14
炊飯中、停電になったり、ブレーカーが落ちたとき	●炊き上がり時刻が、遅れることがあります。 ●停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。	– –
炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音→通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が吹き出す音です。	– – –

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U12	●内なべの底やなべセンサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き、「取消／切」キーを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ●内なべをセットしましたか？ →専用の内なべをセットしてください。 →「炊飯／スタート」ランプが点灯しますが48分後にU12を表示します。	4 7 7
U14	●96時間以上の保温をしていませんか？ →「取消／切」キーを押してください。	18
U17	●電源から出る雑音の影響を受けています。 「取消／切」キーを押し、別のコンセントをお使いください。 炊飯できないときは、販売店にご連絡ください。	–

●上記の処置をしても回復しないときは販売店に、修理をご依頼ください。

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	–

●このページのエラー表示と処置方法は本体の背面にあるシールにも記載しています。

●「炊飯／スタート」キー、「取消／切」キーの上の凸部（●、▬）は
⇨ 目の不自由な方々に対して配慮してあります。

●誤って、内なべを入れないで水や米を本体に入れてしまったときは
⇨ 販売店にご相談ください。

●リチウム電池について（表示が消えたときなど）

電源プラグを抜いているとき、リチウム電池によって時計は動いています。リチウム電池の定期的な交換は、不要ですが、もし取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

●電源プラグについて

電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH（誘導加熱）方式固有のもので故障ではありません。

保証とアフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●**修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
●**その他のお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

必ず、お買い上げの販売店からお買い上げ日・販売店名などの記入をお確かめのうえ受け取り、よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■修理を依頼されるとき

19～21ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる商品については、ご希望により有料で修理させていただきます。ただし、IHジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル **0120-878-365**
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX　フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック
修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	☎(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0503

仕様

品番		SR-A10E	SR-A18E
電源		交流　100V　50／60Hz	
消費電力(約)	炊飯時	1100W（550W※1）	1300W（560W※1）
	保温時	500W（23W※2）	500W（28W※2）
炊飯容量 L （　）内は1回に炊けるお米の量（カップ数）	白米	0.09～1.0（0.5～5.5）	0.18～1.8（1～10）
	早炊き	0.09～1.0（0.5～5.5）	0.18～1.8（1～10）
	1/2電力	0.09～0.54（0.5～3）	0.18～0.9（1～5）
	無洗米	0.09～1.0（0.5～5.5）	0.18～1.8（1～10）
	すしめし	0.18～1.0（1～5.5）	0.36～1.8（2～10）
	炊きこみ	0.18～0.72（1～4）	0.36～1.44（2～8）
	炊きおこわ	0.18～0.54（1～3）	0.36～1.08（2～6）
	全がゆ	0.09～0.27(0.5～1.5)	0.09～0.54（0.5～3）
	5分がゆ	0.09～0.18（0.5～1）	0.09～0.36（0.5～2）
	玄米	0.18～0.54（1～3）	0.18～1.26（1～7）
コードの長さ		1.0m	1.0m
質量(約)		3.8kg	4.9kg
大きさ(約)	幅	26.0cm	28.9cm
	奥行	35.2cm	38.3cm
	高さ	20.8cm（41.5cm※3）	23.3cm（47.0cm※3）

● 炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※1）は、1/2電力炊飯時消費電力です。
●（※2）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20℃の場合）
●（※3）は、ふたを開けたときの高さです。
● 電源が“切”の状態での消費電力は、約0.9Wです。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
　また、アフターサービスもできません。

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用		炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
白米	約48分	○	○	すしめし	約46分	○	○
早炊き	約24分～32分	○	×	おかゆ	約48分～1時間10分	×	○
無洗米	約48分	○	○	玄米	約2時間	×	○
炊きこみ	約48分	×	×	1/2電力	約55分	○	×
炊きおこわ	約48分	×	×	浸し米(白米・無洗米)	約30分～38分	○	×

●枠内の「×」印はおすすめできない機能を含みます。

愛情点検　長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！

このような症状はありませんか

●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙がでたり、焦げくさい臭いがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異常や故障がある。

このような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検を依頼してください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名	☎（　　）
品名・品番		お客様ご相談窓口	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部

〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

RZ19-818
S0703F0